



Apfelrosen-Tarte

Zutaten:

300g Amarettini
100g Zucker
120g Butter
5 säuerliche, rote Äpfel
1 Pck. Vanillepudding
1/2 l Milch
Puderzucker



Zubereitung:

Äpfel waschen und in dünne Spalten schneiden. Nicht schälen! Wasser aufstellen, erhitzen. Die Apfelspalten werden jetzt in das heiße Wasser gegeben und 2-4 Minuten weich gekocht. Bitte hier aufpassen, dass die Äpfel nicht verkochen, die Spalten sollen lediglich biegsam werden.

Zerkleinern sie nun die Amarettini (gerne auch andere Kekssorten) mit Hilfe eines Nudelholzes oder eines Schüsselbodens. Nun die Krümel in eine Schüssel füllen und mit flüssiger Butter vermengen.

Setzen sie Milch für den Pudding auf. Den Pudding nach Packungsanleitung fertig kochen. Fetten sie eine flache Auflaufform ein, und verteilen auf dem Formboden die Amarettinikrümel. Darüber kommt der flüssige Pudding.

Die Apfelspalten abgießen und auf einem trockenen Küchentuch auslegen. Um aus den Apfelspalten Rosen zu falten, nehmen sie 3-4 dünne Spalten und legen sie gebogen ineinander. Je mehr Apfelspalten sie ineinander drappieren, desto größer wird ihre Apfelrose. Die gebogenen Rosen setzen sie nun auf den Tarteboden. Bis die Auflaufform gefüllt ist, dauert es etwas. Aber es lohnt sich. Geben sie jetzt noch Puderzucker darüber. Dieser darf über den Rosen nun für ca. 15 Minuten bei ca. 180°C karamellisieren.

Ist die Tarte fertig gebacken, gehört sie für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank!



**FRANKEN
FERNSEHEN**